Caso Cremino

Milchaufschäumer
Milk frothing machine
Dispositif a faire mousser

Art. Nr. 1600

Gebrauchsanweisung
Operating manuel
Mode d´emploi

2 Jahre Garantie

Braukmann GmbH
Raiffeisenstr. 32
D - 59757 Arnsberg

Tel.: 02932 54766-0
Fax: 02932 54766-77

CE

(D)
Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise auf den ersten Seiten dieser Gebrauchsanweisung! Bewahren Sie bitte die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie diese an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.
Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.
Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Die Garantie erlischt bei unsachgemäßer Benutzung.

Sicherheitshinweise

- Betriebsspannung und Netzspannung müssen übereinstimmen! (Siehe Typschild auf der Unterseite des Aufschäumgerätes)
- Die Zuleitung nie mit heißen Teilen in Berührung bringen!
- Den Netzstecker nie an der Zuleitung aus der Steckdose ziehen, sondern am Stecker!
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn
    - die Zuleitung beschädigt ist
    - das Gehäuse Beschädigungen aufweist
- Die Teile des Milchaufschäumers (Bild 2) werden funktionsbedingt während des Betriebes heiß.
- Kinder fernhalten!
- Entkalkungshinweise beachten!
- Vor Wartung oder Reinigung darauf achten, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist!
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen!
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn der Wassertank nicht gefüllt ist!
- Den Wassertank nur mit kaltem Wasser füllen, niemals mit Milch oder anderen Flüssigkeiten!
- Gerät nicht ohne Tropfschale und Tropfgitter betreiben!
- Bei einer evtl. erforderlichen Reparatur einschließlich Ersatz der Netzzuleitung ist das Gerät einzusenden an den Fachhändler (da der Einsatz von Spezialwerkzeug erforderlich ist), bei dem das Aufschäumgerät erworben wurde, oder an die für Sie zuständige CASO Braukmann GmbH – Kundendienststelle. Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Das Gerät darf nicht geöffnet werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Personen, einschließlich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem gerät spielen. Beachten Sie, dass Kinderhaut erheblich empfindlicher auf heiße Temperaturen reagiert. Verbrennungsgefahr.
- Bedenken Sie, dass Espresso und Kaffee keine Kindergetränke sind.

Technische Daten

Leistungsaufnahme: 1220 W
Netzspannung: 220 – 240 V

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/EWG vom 19.02.1973 „Niederspannungsrichtlinie“, einschließlich Änderungsrichtlinie 93/68/EWG
  89/336/EWG vom 03.05.1989 EMV-Direktive

Vor der ersten Inbetriebnahme

Vor der ersten Schaumbereitung sollten Sie zum Durchspülen des Heizsystems ca. eine viertel Wassertankfüllung verdampfen. Verfahren Sie dazu so, wie unter dem folgendem Punkt „Schaumbereitung“ beschrieben, jedoch ohne Milch in den Milchbehälter zu geben. Stellen Sie ein möglichst großes Gefäß in die Mitte des Tropfgitters unter die Milchaustrittsöffnung des Milchaufschäumers (Bild 1/D,E).

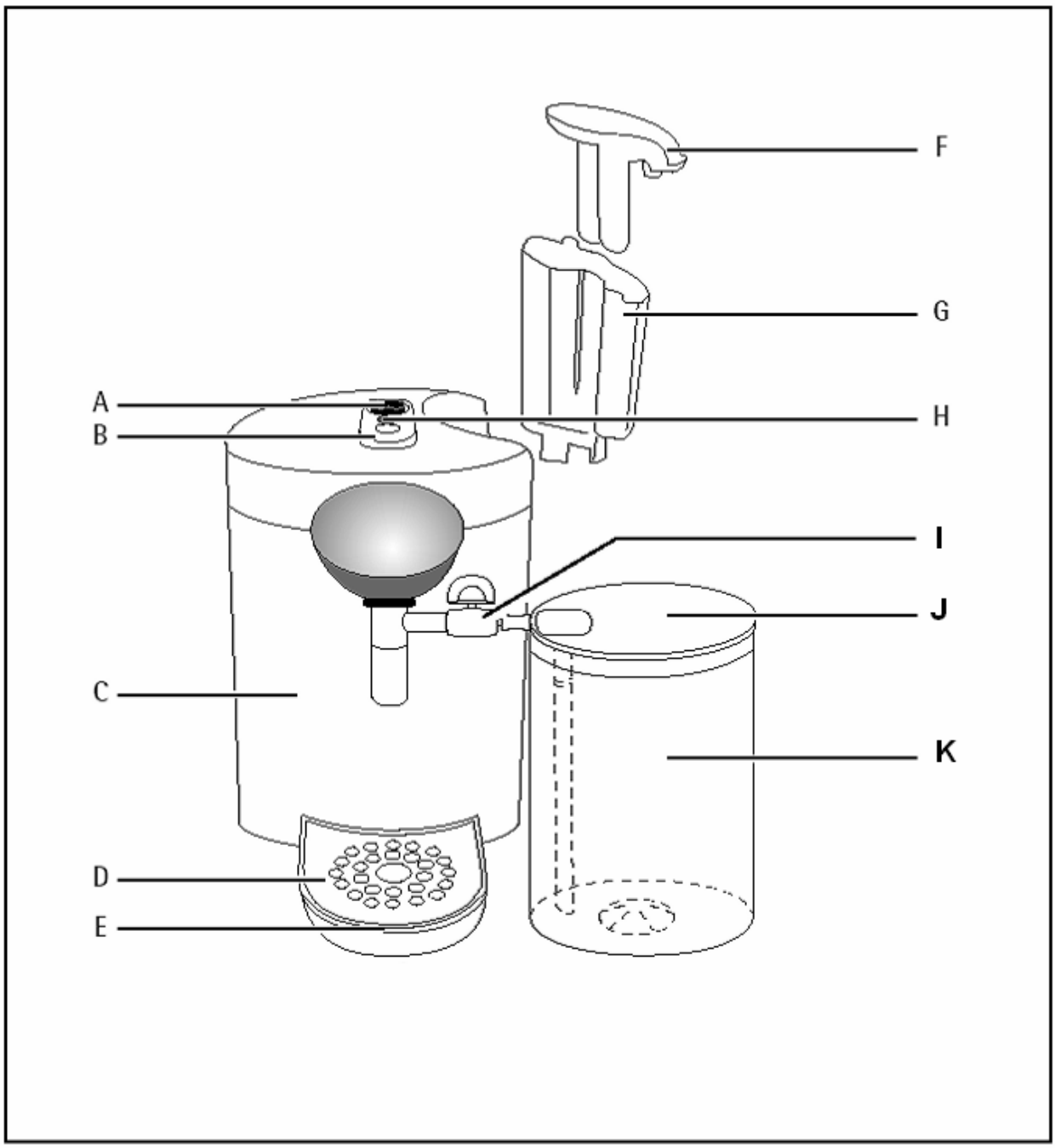
Vorbereitung

Achtung: Füllen Sie den Wassertank nur mit kaltem, klaren Wasser. Verwenden Sie kein Mineralwasser, destilliertes Wasser, Milch oder andere Flüssigkeiten!

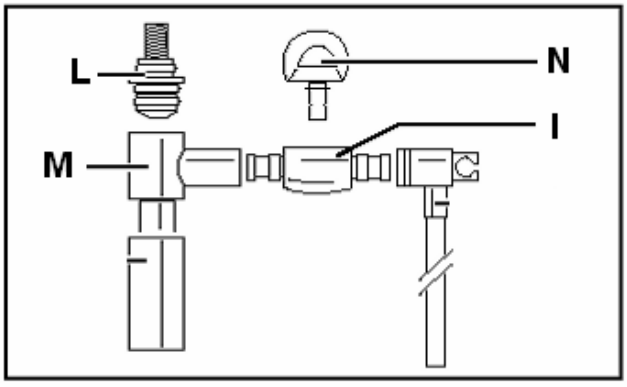
- Den Wassertankdeckel (F) anheben.
- Den Wassertank (G) am Deckel entnehmen und mit kaltem, klarem Wasser füllen
- Den Wassertank mit Deckel wieder einsetzen und bis zum Anschlag nach unten drücken.

Anwendung

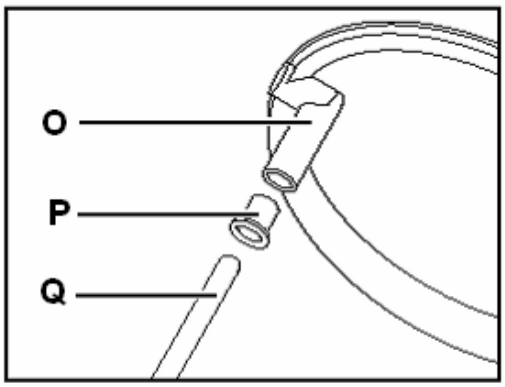
Mit dem Aufschäumgerät können Sie Milchschaum für Cappuccino, Cafe’ au lait und Kakao zubereiten oder einfach nur Milch (z. B. als Getränk gegen Erkältung mit Honig) erhitzen und aufschäumen.



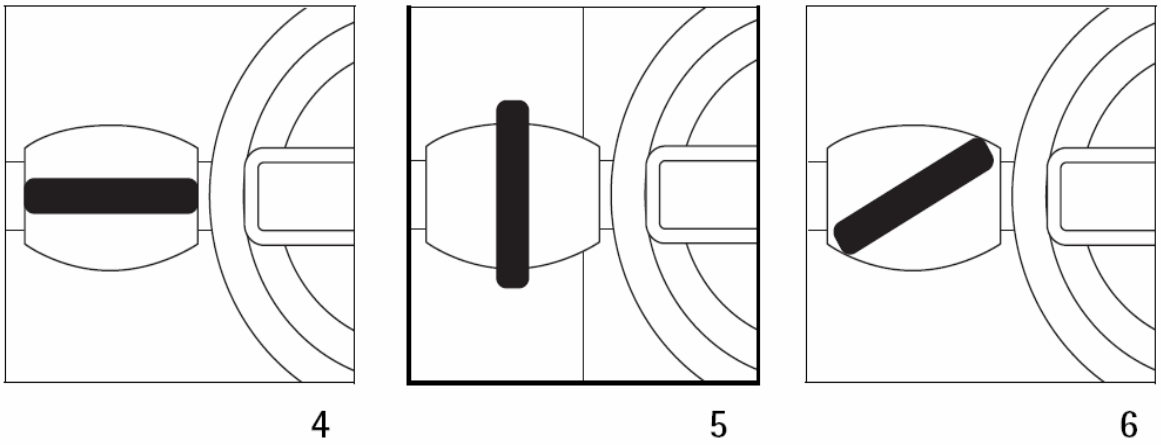
1



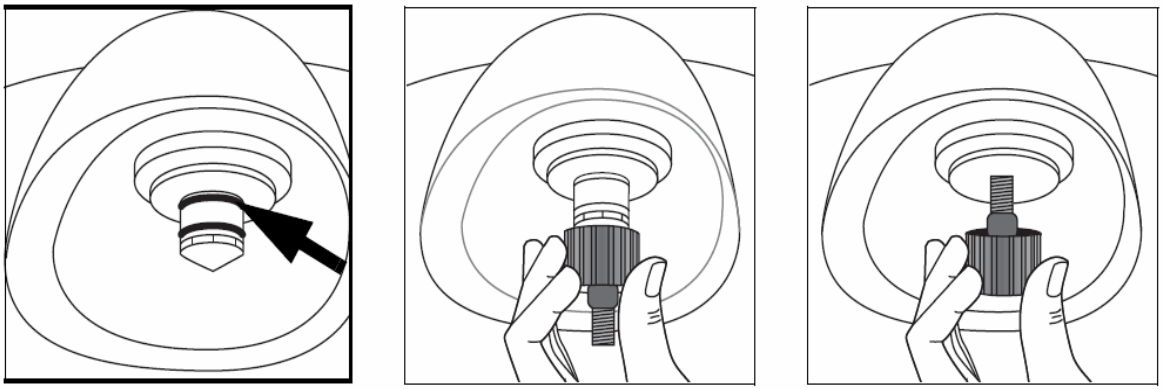
2



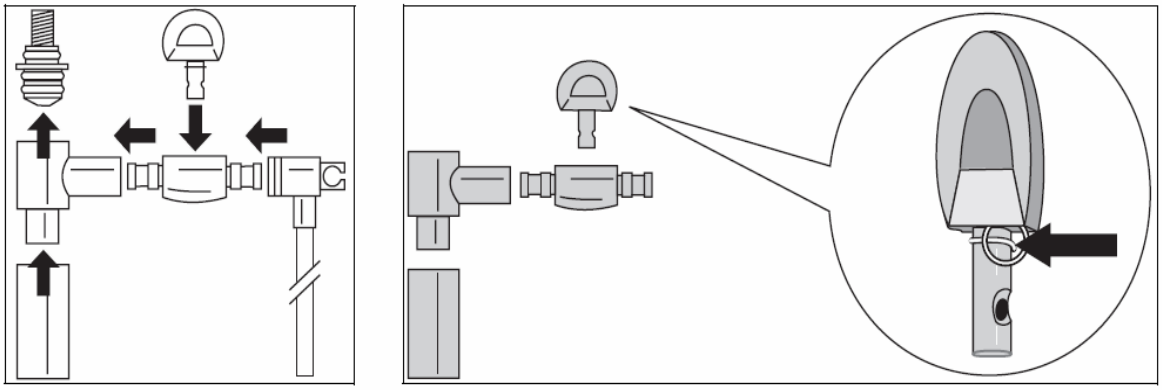
3



4 5 6



7 8 9



10 11

Gerätebeschreibung (Bild 1)

A Ein-/Aus-Schalter mit Betriebsanzeige (rot)
B Dampftaste
C Aufschäumgerät
D Tropfgitter (entnehmbar)
E Tropfschale (entnehmbar)
F Wassertankdeckel
G Wassertank (entnehmbar)
H Bereitschaftsanzeige (orange)
I Regulierventil
J Deckel des Milchbehälters
K Milchbehälter

Milchaufschäumer (Bild 2)

L Dampfdüse
M Milchauslauf
N Knopf zur Schaumregulierung (Flügelschraube)
O Ansaugrohr
P Gummidichtung
Q Schlauch / Flexoschlauch

Den Milchaufschäumer zusammenbauen und anschließen

Wichtig: Alle Teile des Milchaufschäumers (Bild 2) müssen fest verbunden sein, damit keine Nebenluft angesaugt wird und die Milch angesaugt werden kann.

- Knopf zur Schaumregulierung (Bild 2/N) in das Regulierventil (Bild 2/I) einsetzen und fest andrücken.
- Regulierventil (Bild 2/I) in das Verbindungsstück (Bild 2/M) einstecken.
- Den Milchauslauf (Bild 2/ M) fest auf die Dampfdüse (Bild 2/L) aufstecken, bis der obere rote Dichtungsring (Bild7/"Pfeil") nicht mehr sichtbar ist und sich die Dampftaste (Bild 1/B) ganz nach unten drücken lässt.
- Den Milchbehälter mit Deckel an das Regulierventil ansetzen (Bild 1/K,J).
  Hinweis: Sie können die Milch mit Hilfe des Flexoschlauches auch direkt aus der Verkaufsverpackung ansaugen. Beachten Sie, dass die Verkaufsverpackung nicht höher als der Milchaufschäumer sein darf. Der Flexoschlauch muss nach unten in die Verkaufsverpackung hineinführen.
- Schließen Sie dazu den Schlauch an das Regulierventil und führen Sie das andere Ende des Schlauches in die Milchverpackung.

Schaumbereitung

- Eine Tasse auf das Tropfgitter (Bild 1/D) unter die Milchauslauf(Bild 2/M) stellen.
- Das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter (Bild 1/A) einschalten. Die Betriebsanzeige (rot) leuchtet auf.
- Wenn die Bereitschaftsanzeige (orange) aufleuchtet, ist das Aufschäumgerät betriebsbereit (Bild 1/H).
- Die Dampftaste (Bild 1/B) ganz nach unten drücken.

  Achtung: Heißer Dampf tritt aus. Achten Sie darauf, dass der Milchbehälter oder der Flexoschlauch angeschlossen ist. Falls diese fehlen, muss der Knopf zur Schaumregulierung geschlossen sein (Bild 5), **sonst kann aus dem Regulierventil heißer Dampf austreten.**

  Die Milch wird aus dem Behälter angesaugt. Im Milchaufschäumer wird Sie mit Dampf gemischt und aufgeschäumt. Die aufgeschäumte Milch fließt durch den Milchauslauf in die dafür bereitgestellte Tasse.
  Nach dem Loslassen der Dampftaste läuft noch etwa 8 Sekunden Milch nach, bis sich der Dampfdruck im System wieder abgebaut hat.

  Wichtig: Mit dem Knopf zur Schaumregulierung (Bild 2/N) können Sie die Schaumbildung (mehr oder weniger Luftzufuhr) und die Temperatur der Milch nach Ihrem Geschmack einstellen (Bilder 4 bis 6). Drehen Sie dazu den Knopf langsam nach rechts oder links, bis Sie das gewünschte Ergebnis erzielen.

  Bild 4: weniger Schaum / heiße Milch
  Bild 5: kein Schaum
  Bild 6: maximaler Schaum / warme Milch

- Nach der Zubereitung des Milchschaums das Gerät ausschalten (rote Kontrolllampe erlischt). **Wichtig:** Führen Sie unbedingt nach jedem Aufschäumvorgang eine gründliche Reinigung des Milchaufschäumers, wie im Abschnitt Reinigung beschrieben, durch.

Cappuccino zubereiten

Für eine Portion Cappuccino füllen Sie eine große Tasse zu ½ bis 2/3 mit Espresso und geben anschließend die aufgeschäumte Milch dazu.

Kakao zubereiten

- Kakao-Pulver zusammen mit Milch in den Behälter (Bild 1/K) füllen und gut vermischen.
- Den Behälter an das Regulierventil (Bild1/J,I) anschließen.
- Jetzt wie beim Aufschäumen von Milch verfahren.

Reinigung

Ziehen Sie immer den Netzstecker und lassen Sie das Aufschäumgerät abkühlen, bevor Sie Reinigungsarbeiten durchführen.
Das Gehäuse des Gerätes mit einem feuchten Tuch reinigen, aber niemals ins Wasser tauchen!

Reinigung des Wassertanks (Bild 1/G)

- Entfernen Sie das Restwasser aus dem Wassertank und reinigen Sie ihn gegebenenfalls im normalen Spülwasser.

Reinigung des Milchaufschäumers (Bild 11)

Achtung: Reinigen Sie alle Teile, die mit Milch in Berührung gekommen sind (Milchauf-schäumer, Behälter inklusive Deckel, Dichtung und Ansaugrohr oder Flexoschlauch, Dampf-düse, Tropfschale und Tropfgitter), unmittelbar nach dem Gebrauch in normalem Spülwasser!

Beachten Sie dabei, dass Sie nicht nur alle Einzelteile des Milchaufschäumers (Bild 2/L,M,N,I), sondern vor allem auch den Knopf zur Schaumregulierung gründlich reinigen (Bild 11).

Während des Aufschäumvorgangs können sich Milchrückstände in der Fuge am Knopf zur Schaumregulierung (Bild 11/„Pfeil") bilden. Da diese Rückstände das Aufschäumergebnis beeinträchtigen können, bitten wir Sie, die im

Bild mit einem Pfeil gekennzeichnete Stelle besonders gründlich zu reinigen. Spülen Sie die Teile anschließend mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie ab.
Geben Sie diese Teile nicht in die Geschirrspülmaschine, da sonst die Dichtungen beschädigt werden.

Reinigung von Tropfgitter und Tropfschale

Die Tropfschale lässt sich zur Reinigung bequem herausnehmen. Tropfschale und Tropfgitter können Sie in normalem Spülwasser reinigen.

Entkalken – So bleibt Ihnen Ihr Aufschäumgerät lange erhalten

Die Lebensdauer Ihres Aufschäumgerätes erhöht sich bei regelmäßig durchgeführter Entkalkung. Vorsorglich empfehlen wir eine vierteljährliche Entkalkung. Bei hartem Wasser ist ein häufigeres Entkalken erforderlich. Bei Einsatz eines Wasserfilters muss seltener entkalkt werden. Zum Entkalken sollte ein flüssiges, umweltfreundliches Entkalkungsmittel verwendet werden, welches überall im Handel erhältlich ist. Wenden Sie es nur nach Angaben des Herstellers an. Verwenden Sie keine Kalklöser auf Ameisensäure-Basis.

- Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen Sie es abkühlen.
- Schrauben Sie die Dampfdüse (Bild 2/L) mit Hilfe der mitgelieferten Entkalkungsdüse ab (Linksdrehung) und schrauben Sie stattdessen die Entkalkungsdüse ein (Bilder 8 und 9).
- Stellen Sie ein möglichst großes Gefäß in die Mitte des Tropfgitters unter die Entkalkungsdüse.
  Achtung: Den Wassertank zuerst mit Wasser füllen und dann das Entkalkungsmittel im vom Hersteller empfohlenen Mischungsverhältnis hinzufügen. Niemals umgekehrt!
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter (Bild 1/A) ein und warten Sie bis die Bereitschaftsanzeige (orange) aufleuchtet.
- Die Dampftaste für ca. 30 bis 45 Sekunden drücken und das mit Entkalkungsmittel versetzte Wasser durch das System laufen lassen.
- Das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ausschalten und das restliche Entkalkungsgemisch ca. 10 Minuten einwirken lassen.
- Den Vorgang wiederholen.
  Der Wassertank muss gründlich von Entkalkungsmittelrückständen gereinigt werden.
- Den Wassertank mit frischem Wasser füllen.
- Die Hälfte des Wassers wie oben beschrieben durchlaufen lassen.
  Bei starker Verkalkung den Entkalkungsvorgang wiederholen.
- Nach erfolgter Entkalkung das Gerät abkühlen lassen.
- Entkalkungsdüse wieder durch die Dampfdüse ersetzen.
  Achten Sie darauf, dass die Dampfdüse fest bis zum Anschlag eingeschraubt ist.

Was tun, wenn ...

... die Durchlaufgeschwindigkeit sich merklich verringert?

- Gerät entkalken.

... keine Milch angesaugt wird oder zu wenig Schaum entsteht?

- Stets kühle und frische (fettarme!) Milch verwenden.
- Geeignetes Gefäß verwenden (z.B. Kännchen).
- Stellen Sie sicher, dass der Knopf zur Schaumregulierung vollständig geöffnet ist (vgl. Bild 4).
- Überprüfen Sie, ob alle Teile des Milchaufschäumers frei von Verunreinigungen sind und entfernen Sie diese gegebenenfalls (siehe auch Bild 11).

... laute, knackende Geräusche beim Drücken der Dampftaste entstehen?

- Es ist kein Wasser im Wassertank. Füllen Sie Wasser ein.
- Der Wassertank ist nicht korrekt eingesetzt. Drücken Sie den Wassertank bis zum Anschlag in das Gerät.

Der Umwelt zuliebe

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen.

- Der Verpackungskarton kann der Altpapiersammlung bzw. den zuständigen Entsorgungssystemen zugeführt werden.
- Kunststoffbeutel aus Polyäthylen (PE) zur Wiederverwertbarkeit an PE-Sammelstellen geben.
- Polsterteile aus geschäumten Polystyrol (PS) sind FCKW-frei.
  Bitte erfragen Sie bei Ihrer Kommunalverwaltung den für Sie zuständigen Recyclinghof.

Der Kundenservice

Für unsere Produkte gelten höchste Qualitätsansprüche.
Sollten für Sie dennoch Fragen bei der Benutzung dieses Gerätes entstehen, dann schreiben Sie uns.
Nur mit Ihrer Unterstützung sind wir in der Lage, Geräte zu entwickeln, die Ihren Bedürfnissen entsprechen.

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.
Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.
Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und auf die menschliche Gesundheit zu vermeiden.
Sie leisten damit ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.
Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.
In vielen Ländern der EU ist die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten über den Haus- und/oder Restmüll ab 13.08.2005 verboten. In Deutschland ab 23.03.2006

Wir gewähren Ihnen auf den caso Milchaufschäumer Cremino

2 Jahre
GARANTIE

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.
Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.
Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen
nach Lieferung anzuzeigen.
Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches bitten wir Sie, sich vor der Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg) mit uns in Verbindung zu setzen..

caso
GERMANY

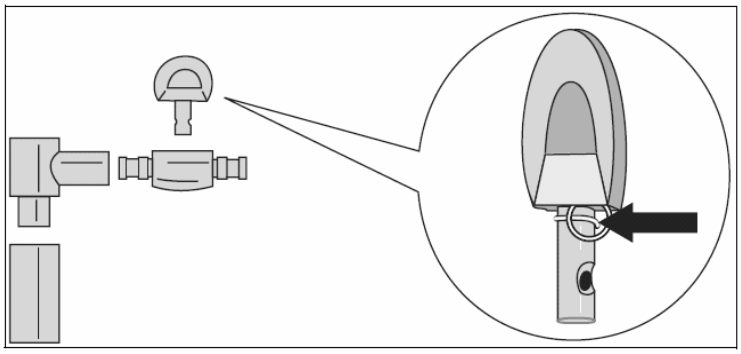
Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
59757 Arnsberg
Kundenservice : 02932 / 54766-99
kundenservice@caso-germany.de

Reparaturen, die nicht der Garantiepflicht unterliegen,
werden billigst berechnet.

Wichtiger Hinweis!

Damit Sie perfekten Milchschaum erhalten ist es ***unbedingt*** notwendig, dass der Kopf der Aufschäumregulierung und die Aufschäumdüse immer sauber und frei von Milchrückständen sind. Bild 12.

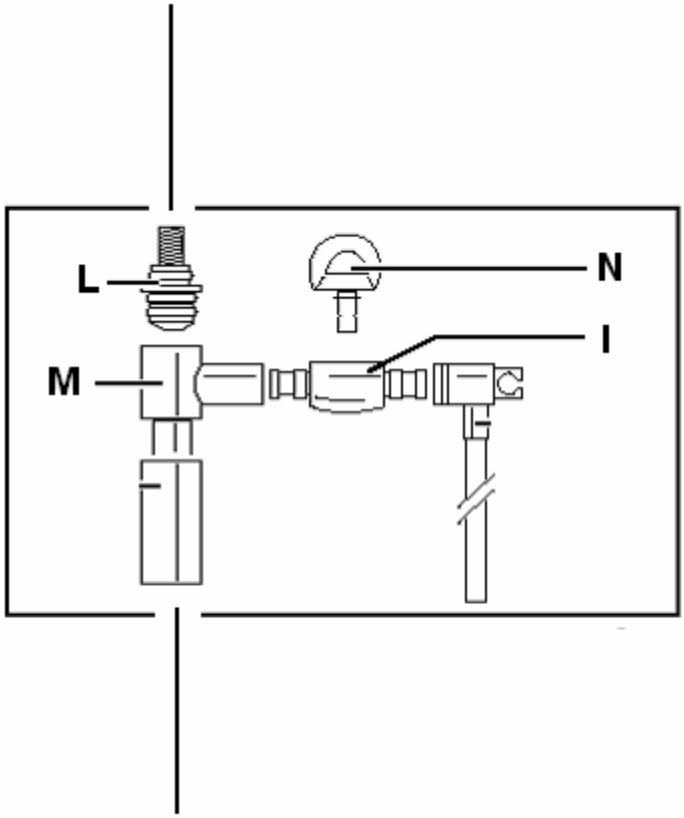
12



TIPP

Lassen Sie nach dem Aufschäumen der Milch etwas klares Wasser über den Milchschlauch ansaugen durch den Aufschäumer in ein Glas laufen. Das Wasser reinigt den Schlauch, den Kopf der Aufschäumregulierung und die Düse. (siehe Foto). Befolgen Sie zudem die Reinigungshinweise auf Seite 7.

<u>Bitte darauf achten</u>, dass die Dampfdüse **L** nach dem Entkalken oder der Reinigung mit dem mitgelieferten Werkzeug wieder richtig angezogen wird, da sich sonst die Dampftaste nicht betätigen lässt, um ein Verbrühen zu verhindern!



<u>Bitte darauf achten</u>, dass der zusammengebaute „Milchaufschäumer“ (M, N, I + Deckel) richtig fest auf die Dampfdüse aufgesteckt wird, da sich sonst die Dampftaste nicht betätigen lässt, um ein Verbrühen zu verhindern!

Kurzbeschreibung Inbetriebnahme Cremino Milchaufschäumer

Das Zubehör für den Zusammenbau des Milchaufschäumers befindet sich im Milchbehälter, darunter ist auch die Entkalkungsdüse (Abb. 9), die **nicht** für den normalen Gebrauch benötigt wird, enthalten.

1.) Der Auffangbehälter inkl. Abtropfblech wird wie in Abb. 1 eingesetzt.
2.) Die Milchschaumdüse mit Regulierventil wird wahlweise wie in Abb. 2 (für ein separates Milchgefäß) oder in Abb. 3 (für das mitgeliefertes Milchgefäß) zusammengesetzt.
3.) Das Ganze wird anschließend wie in Abb. 4 in das Gerät eingesetzt. **Achtung:** Die Milchschaumdüse muss entspr. Abb. 5 fest angedrückt sein, sodass die Sicherungssperre der Milchschaumtaste (Abb.6) aufgehoben ist.
4.) Das Regulierventil muss entspr. Abb. 7 angedrückt sein und in Laufrichtung stehen Abb. 8.
5.) Der Wasserbehälter rechts im Gerät wird dann abgenommen und mit Wasser gefüllt, anschließend wieder eingesetzt.
6.) Je nach Zusammenbau unter Punkt 2.) kann man nun den Milchbehälter mit Milch füllen oder die Milch direkt aus einem anderen Behälter mittels Schlauch zuführen.
7.) Gerät einschalten und warten, bis es aufgeheizt ist. Dies wird durch die gelbe Kontrollleuchte signalisiert.
8.) Durch Betätigen der Milchschaumtaste (Abb. 6) kann nun Schaum erzeugt werden und mit dem Regulierventil durch Drehen (rechts/links) die Schaumkonsistenz eingestellt werden.

Vor der ersten Inbetriebnahme sollten Sie zum Durchspülen des Heizsystems ca. ¼ Wassertankfüllung verdampfen. Dazu stellen Sie bitte eine Tasse oder ein Glas unter die Milchschaumdüse!

Abb. 1

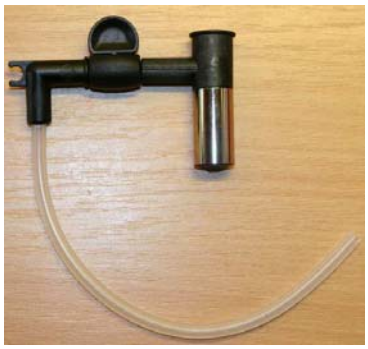


Abb. 2

Abb. 3

Abb. 4

Abb. 5

Abb. 6

Abb. 7

Abb. 9

Abb. 8

(GB)
Dear Customer,

Please read these operating instructions carefully. Above all please observe the safety instructions on the initial pages of these operating instructions! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to any subsequent owner of the appliance.
This device is designed for private (domestic) use and its power is rated accordingly.
Any professional use is only covered by the warranty in as far as it is comparable with the demands of private use. It is not intended for any further professional use.
Improper use voids the warranty.

Description of the Appliance (Figure 1)

A On/Off switch power indicator (red)
B Steam button
C Milk frothing machine
D Drip grid (removable)
E Drip tray (removable)
F Water tank lid
G Water tank (removable)
H Ready indicator (orange)
I Control valve
J Lid with suction tube
K Milk container

Frothed Milk Spout (Figure 2)

L Steam nozzle
M Milk discharge outlet
N Knob for regulation the froth
O Suction tube
P Seal
Q Flexible hose

Safety Information

- The operating voltage and mains voltage must match! (See rating plate on the bottom of the milk frothing machine.)
- Never allow the mains lead to come into contact with hot parts!
- Never pull the plug out of the socket using the mains lead; always use the plug!
- Do not use the appliance if:
  - the mains lead is damaged,
  - the casing shows signs of damage.
- The parts that make up the frothed milk spout (Figure 2) become hot during operation.
- Keep children away!
- Follow the instructions on descaling!
- Before carrying out any maintenance or cleaning check that the appliance has been switched off and the plug has been removed from the mains!
- Do not immerse the appliance in water!
- Do not use the appliance if the water tank is empty!
- Only fill the water tank with cold water
  - never with milk or other liquids!
- Do not operate the appliance without the drip tray and drip grid!

- If it is necessary to repair the appliance or to replace the mains lead, send the appliance either to the specialist dealer you bought it from (specialist tools must be used for repairs), or to your nearest CASO Braukmann GmbH customer service centre. Repairs to electrical appliances may only be carried out by qualified specialists. The appliance must not be opened up. Improper repairs can give rise to significant hazards for the user.
  If the appliance is used for purposes other than those intended or used incorrectly, no liability can be accepted for any damage that may be caused.
  This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Technical Data

Power consumption: 1220 W
Mains voltage: 220 – 240 V

This appliance complies with the following EU Directives:

- 73/23/EEC dated 19.02.1973 “Low Voltage Directive”, including Amending Directive 93/68/EED
- 89/336/EEC dated 03.05.1989 “EMC Directive”
-

Prior to Using for the First Time

Before frothing milk for the first time you should steam through about a quarter of a tank full of water in order to clean the heating system. Proceed exactly as described in the following section “Frothing Milk” but without putting milk in the milk container. Place as large a receptacle as possible in the middle of the drip grid and under the milk discharge outlet of the frothed milk spout (Figure 1/D,J).

Preparation

Warning: only fill the water tank with cold, clear water. Do not use mineral water, distilled water, milk or other liquids!

- Raise the water tank lid (F).
- Remove the water tank (G) by the lid and fill with cold, clear water (Figure 1).
- Replace the water tank with its lid and push down as for as it will go.

Use

You can use the milk frothing machine to make cappuccino, café au lait and cocoa or simply to heat up and froth milk (for example as a drink with honey when suffering from a cold).

Assembling and attaching the frothed milk spout (Figs. 1 and 10)

Important: all parts of the frothed milk spout (Figure 2) must be firmly connected to avoid additional air or milk being sucked in.

- Insert the knob for regulating the froth (Figure 2/Q) into the control valve (Figure 2/R) and push firmly into place.
- Insert the control valve (Figure 2/R) into the connector (Figure 2/Q), and connect the milk discharge outlet (Figure 2/P) to the connector.
- Firmly push the complete frothed milk spout onto the steam nozzle (Figure 2/N) until the upper red seal ring (Figure 7/”arrow”) is no longer visible and the steam button (Figure 1/B) can be pushed down fully.
- Join the milk container with lid to the control valve (Figure 1/K,L).

Note: you can also suck up the milk directly from the carton using the flexible hose (Figure 2/S). Check that the milk carton does not exceed the height of the frothed milk spout. The flexible hose must be inserted down into the milk carton.

- To do this, attach the hose to the control valve and insert the other end of the hose (cf. Figure 10) into the milk carton.

Frothing milk

- Place a cup on the drip grid (Figure 1/D) under the milk discharge outlet (Figure 2/P).
- Switch the appliance on using the on/off switch (Figure 1/A). The indicator (red) is illuminated. When the ready indicator (orange) is illuminated the milk frothing machine is ready for use (Figure 1/H).
- Press the steam button (Figure 1/B) down fully.
  Warning: hot steam will emerge. Check that the milk container or flexible hose is attached. If they are missing the knob for regulating the froth must be closed (Figure 5), or else hot steam can escape from the side of the control valve.
  The milk will be sucked out of the container. Inside the frothed milk spout it is mixed with steam and frothed up. The frothed milk flows through the milk discharge outlet into the waiting cup. Milk will continue to flow through for about 2 to 8 seconds after the steam button has been released until the steam pressure in the system has been reduced.
  Important: using the knob for regulating the froth (Figure 2/Q) you can set the amount of froth (more or less added air) and the temperature of the milk to your taste (Figures 4 to 6). To do this turn the knob slowly to the right or to the left until you achieve the desired result.
  Figure 4: maximum froth/ warm milk
  Figure 5: no froth
  Figure 6: less froth/ hot milk
- After making the frothed milk switch the appliance off (red indicator goes off).
  Important! It is essential to clean the frothed milk spout thoroughly each time you use it to froth milk as described in the section on cleaning.

Preparing cappuccino

For one serving of cappuccino, half or two thirds fill a large cup with espresso and then top up with frothed milk.

Preparing cocoa

- Put cocoa powder, together with milk, into the container (Figure 1/L) and mix together well.
- Attach the container to the control valve (Figure 1/J,K).
- Now proceed as for frothing milk.

Cleaning

Always unplug the appliance from the mains and allow it to cool down before cleaning. Clean the appliance casing with a damp cloth but never immerse it in water!

Cleaning the water tank (Figure 1/G)

- Dispose of any water remaining in the water tank and clean it if necessary in ordinary washing-up water.

Cleaning the frothed milk spout (Figure 11)

Warning: clean all parts that have come into contact with milk (frothed milk spout, container including lid, seal and suction tube or flexible hose, steam nozzle, drip tray and drip grid) immediately after use in ordinary washing-up water!

Check that you not only thoroughly wash all individual parts of the frothed milk spout (Figure 2/N,O,P,R) but especially that you wash the knob for regulating the froth (Figure 11).
During the frothing procedure milk deposits can form in the crevice of the knob for regulating the froth (Figure 11/”arrow”). As these deposits can impair the frothing result, we recommend that the part indicated in the figure with an arrow should be cleaned particularly thoroughly. Finally, rinse the parts with clear water and dry them. Do not wash these parts in a dishwasher as the seals can be damaged.

Cleaning the drip grid and drip tray

The drip tray can easily be removed for cleaning. You can wash the drip tray and drip grid in ordinary washing-up water.

Descaling – to keep your milk frothing machine in good condition for longer

The service life of your milk frothing machine can be lengthened with regular descaling. As a precaution we recom-mend descaling every three months. For areas with hard water more frequent dscaling is required. If a water filter is used the appliance needs to be descaled less often. For descaling use a liquid, environmentally-friendly descaling agent available generally at retail outlets. Only use it in accordance with the manu-facturer´s instructions. Do not use a formic acid based descaler.

- Unplug the appliance from the mains and allow it to cool.
- Unscrew the steam nozzle (Figure 2/N) using the descaling nozzle supplied (turn anti-clockwise) and replace it by serewing on the descaling nozzle (Figure 8 and 9).
- Place as large a receptacle as possible in the middle of the drip grid and beneath the descaling nozzle.
  Warning: first fill the water tank with water and then add the appropriate amount of descaling agent as recommended by the manufacturer. Never do this the other way round!
- Insert the mains plug into the socket, switch on the appliance using the on/off switch (Figure 1/A) and wait until the ready indicator (orange) is illuminated.
- Press the steam button for approx. 30 to 45 seconds and allow the descaling solution to run through the system.
- Switch off the appliance using the on/off switch and leave the remaining descaling solution to take effect for approx. 10 minutes.
- Repeat the procedure.
  The water tank must be cleaned thoroughly to remove all traces of the descaling agent.
- Fill the water tank with fresh water.
- Allow half of the water to flow through as described above.
  If there is heavy scaling repeat the descaling procedure.
- Leave the appliance to cool after decaling has been completed.
- Replace the decaling nozzle with the steam nozzle.
  Check that the steam nozzle is fully screwed in place.

What to I do if …

… the rate of flow is conspicuously reduced?

- Descale the appliance.

… no milk is sucked up or too little froth is produced?

- Always use cool, fresh (low fat!) milk.
- Use a suitable container (e.g. a jug).
- Check whether the knob for regulating the steam is fully open (cf. Figure 4).
- Check whether all parts of the frothed milk spout are completely free of deposits and if any are present remove them (see also Figure 11).

… loud crackling sounds are produced when the steam button is pressed?

- There is no water in the water tank. Fill with water.
- The water tank is not correctly positioned. Push the water tank into the appliance as far as it will go.

For the Sake of the Environment

Do not simply throw packaging material away.

- The cardboard box can be taken for recycling or deposited in the relevant refuse collection system.
- Deposit plastic bags made from polyethylene (PE) at a PE collection point for recycling.
- Padding materials made of expanded polystyrene (PS) are CFC-free.
  Please inquire with your local authority about your local recycling centre.

Customer Service

Our products are of the highest quality.
Should you nevertheless have questions concerning the use of this appliance, please write to us.
Only with your support can we be sure to develop appliances to suit your needs.

Meaning of the „Dustbin“ Symbol

Protect our environment : do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.
Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal. This helps avoid the potential effects of incorrect disposal o the environment and human health.
This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronics equipment.
Information concerning where the recycling and other forms reutilisation of electrical and electronic equipment.
Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.
In many EU countries the disposal of electrical and electronic equipment in the domestic waste in prohibited from August 13, 2005 on.
In Germany from March 23, 2006 on.

For the Caso milk frothing machine Cremino we grant a

Guarantee
of 2 years

For this device we grant a guarantee of 24 months, starting with the date of sale regarding defects due to faulty manufacture or material. Your legal warranty claims according to §439 ff. BGB-E are not affected by this. This guarantee does not accept defects due to inappropriate treatment or use as well as defects which do not influence the function or the value of the vacuum sealer system essentially. Further on we do not grant a guarantee for wear parts or damage in transit as well as for defects due to repairs which have not been effected by us.
This device is designed for private (domestic) use and its power is rated accordingly. Any professional use is only covered by warranty in as far as it is comparable with the demands of private use.
In case of legitimate claims we will decide wether to repair the device or to send you a new one.

Apparent defects have to be indicated within 14 days after delivery.
Additional claims will not be accepted.

In order to assert your warranty claims please contact us before sending the device together with the sales slip carriage.

CASO
GERMANY

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
59757 Arnsberg
customer service : 02932 / 54766-99
kundenservice@caso-germany.de

Repairs beyond any guarantee claim will be charged as low as possible.

(F)
Très chère cliente,
Très cher client,

veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi. Tenez surtout compte des conseils de sécurité donnés aux premières pages de ce mode d'emploi ! Conservez ce mode d'emploi pour usage ultérieur. Remettez-le également aux éventuels futurs propriétaires de l'appareil.
Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans le cercle privé (à la maison) et ses performances sont adaptées à cet usage.

Toute utilisation dans l'industrie n'est couverte par la garantie que si sa sollicitation est alors comparable à celle d'un usage personnel. Il n'est pas destiné à une utilisation professionnelle plus étendue.
La garantie s'éteint en cas d'utilisation incorrecte.

Description de l'appareil (Figure 1)

A Interrupteur Marche/Arrêt avec voyant de fonctionnement (rouge)
B Bouton de vapeur
C Appareil à mousser
D Grille d'égouttoir (amovible)
E Egouttoir (amovible)
F Couvercle de réservoir à eau fraîche
G Réservoir à eau fraîche (amovible)
H Voyant de disponibilité (orange)
J Couvercle avec tuyau d'aspiration
K Réservoir à lait

Dispositif pour faire mousser le lait (Figure 2)

L Tuyau de vapeur
M Ouverture de sortie du lait
N Bouton de réglage de la mousse
O Tuyau d'aspiration
P Joint
Q Tuyau Flexo

Consignes de sécurité

- La tension de fonctionnement et la tension du réseau doivent correspondre !(voir plaque signalétique à la face inférieure de l'appareil à faire mousser.)
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation entrer en contact avec des éléments chauds !
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour retirer la fiche de la prise de courant, mais sur la fiche !
- Ne mettez pas l'appareil en service si :
  - le cordon d'alimentation est endommagé,
  - le boîtier présente des détériorations.
- Les éléments du dispositif pour faire mousser le lait (Figure 2) deviennent chauds pendant le fonctionnement.
- Tenez les enfants à distance !
- Respectez les consignes de détartrage !
- Avant tout entretien ou nettoyage, veillez à ce que l'appareil soit hors service et à ce que la fiche soit retirée de la prise de courant !
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !

- Ne mettez pas l'appareil en service lorsque le réservoir à eau fraîche n'est pas rempli !
- Ne remplissez le réservoir à eau fraîche qu'avec de l'eau froide, jamais avec du lait ni avec d'autres liquides !
- N'utilisez pas l'appareil sans égouttoir ni grille d'égouttoir !
- Si une réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation devait devenir nécessaire, envoyez l'appareil chez le détaillant spécialisé (l'utilisation d'un outillage spécial étant nécessaire) auprès duquel vous avez acheté l'appareil à faire mousser ou à un des points de service après vente CASO Braukmann GmbH de votre ressort. Les réparations aux appareils électriques peuvent uniquement être effectuées par des électriciens. L'appareil ne peut pas être ouvert. Des réparations mal faites ou de manière arbitraire peuvent entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur. Aucune responsabilité ne pourra être endossée pour d'éventuels dommages en cas d'usage non-conforme de l'appareil ou de mauvaise manipulation.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes ou enfants dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont affectées que quelque sorte que ce soit, ou manquant d'experience et de connaissance dans ce domaine, sauf sous la surveillance et la supervision d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être tenus sous surveillance afin d'assurer qu'ils ne se servent pas de l'appareil comme d'un jouet.

Données techniques

Puissance absorbée : 1220 W
Tension du réseau : 220 – 240 V

CE Cet appareil est conforme aux directives suivantes de la CE :

- « Directive basse tension » 73/23/CEE du 19.02.1973, y compris Directive modificatrice 93/68/CE.
- « Directive CEM » 89/336/CEE du 03.05.1989

Avant la première mise en service

Avant de préparer de la mousse pour la première fois, vous devriez faire évaporer env. un quart du contenu du réservoir d'eau pour rincer le système de chauffage. Procédez à cet effet comme décrit au point suivant « Préparation de la mousse », sans mettre de lait dans le réservoir à lait. Placez un récipient aussi grand que possible au milieu de la grille d'égouttoir en dessous de l'ouverture de sortie du lait (Figure 1/D,J)

Préparation

Attention : Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau propre froide. N'utilisez pas d'eau minérale, d'eau distillée, de lait ni d'autres liquides !

- Soulevez le couvercle du réservoir à eau (F).
- Enlevez le réservoir d'eau (G) par le couvercle et remplissez-le d'eau propre et froide (Figure 1)
- Remettez le réservoir d'eau en place avec le couvercle et poussez-le vers le bas jusqu'à la butée.

Utilisation

Avec le dispositif pour faire mousser, vous pouvez préparer du Cappuccino, du café au lait et du cacao ou simplement chauffer et faire mousser du lait (p. ex. comme boisson au miel contre les refroidissement)

Démonter et raccorder le dispositif pour faire le lait (Figures 1 et 10)

Important : Tous les éléments du dispositif pour faire mousser le lait (Figure 2) doivent être solidement fixés, afin de ne pas aspirer d'air parasite et risquer d'aspirer du lait.

- Placez le bouton de régulation de la mousse (Figure2/Q) dans la vanne de réglage (Figure 2/R) et appuyez fortement.
- Insérez la vanne de réglage (Figure 2/R) dans la pièce de liaison (Figure 2/Q), placez l'ouverture de sortie du lait (Figure2/P) sur la pièce de liaison.
- Enfichez l'ensemble du dispositif pour faire mousser le lait fermement sur le tuyau de vapeur (Figure2/N), jusqu'à ce que la bague d'étanchéité rouge supérieure (Figure7/ »flèche) ne soit plus visible et que le bouton de vapeur (Figure1/B) se laisse entièrement enfoncer.
- Placez le réservoir à lait avec couvercle sur la vanne de réglage (Figure 1/K,L).
  Indication : Vous pouvez également aspirer directement le lait hors de l'emballage de vente à l'aide du tuyau Flexo (Figure2/S). Tenez compte de ce que l'emballage de vente ne peut pas être plus haut que le dispositif pour faire mousser le lait. Introduisez le tuyau Flexo vers le bas sans l'emballage de ventre.
- Raccordez à cet effet le flexible à la vanne e réglage et guidez l'autre extrémité du flexible dans l'emballage de lait (Figure 10).

Préparation de mousse

- Placez une tasse sur la grille d'égouttoir (Figure 1/D) en dessous de l'ouverture de sortie du lait (Figure2/P).
- Enclenchez l'appareil avec la touche Marche/ Arrêt (Figure 1/A). Le voyant de fonctionnement (rouge) s'allume.
  Lorsque le voyant de disponibilité (orange) s'allume, le dispositif à faire mousser est prêt à fonctionner (Figure1/H).
- Enfoncez entièrement le bouton de vapeur (Figure 1/B).
  Attention : de la vapeur chaude sort.
  Veillez à ce que le réservoir à lait ou le tuyau Flexo soit raccordé. Si ceux-ci manquent, le bouton de réglage de la mousse doit être fermé (Figure 5),
  sinon de la vapeur chaude peut sortir latéralement de la vanne de réglage.

  Le lait est aspiré hors du récipient. Dans le dispositif pour faire mousser le lait, le lait est mélange à la vapeur et moussé. Le lait moussé s'écoule à travers l'ouverture de sortie du lait dans la tasse disposée à cet effet.

  Après avoir relâché le bouton de vapeur, le lait s'écoule encore pendant environ 2 à 8 secondes, jusqu'à ce que la pression de la vapeur dans le système soit retombée.

  Important : Avec le bouton de réglage de la mousse (Figure 2/Q), vous pouvez r´gler la formation de la mousse (apport d'air plus ou moins grand) et la température du lait selon votre goût (Figures 4 à 6). Tournez à cet effet le bouton lentement vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce que vous obteniez le résultat désiré.

  Figure 4 : mousse maximale/ lait chaud
  Figure 5 : pas de mousse
  Figure 6 : moins de mousse/ lait chaud

- Après la préparation du lait moussé, mettre l'appareil hors service (le voyant rouge de fonctionnement s'éteint).
  Important ! Après chaque préparation de mousse, procédez absolument à un nettoyage approfondi du dispositif pour faire mousser le lait, comme décrit à la section Nettoyage.

Préparer du Cappuccino

Pour une portion de Cappuccino, vous remplissez une grande tasse à ½ ou 2/3 avec de l' Espresso et vous ajoutez ensuite le lait moussé.

Préparer du cacao

- Introduisez la poudre de cacao avec le lait dans le récipient (Figure 1/L) et mélangez bien.
- Raccordez le récipient à la vanne de réglage (Figure 1/J,K).
- Procédez maintenant comme pour faire mousser du lait.

Nettoyage

Tirez toujours la fiche secteur de la prise de courant et laissez refroidir le dispositif à faire mousser avant d'effecteur le nettoyage.
Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide, mais ne le plongez jamais dans l'eau !

Nettoyage du réservoir d'eau (Figure 1/G)

- Vidangez l'eau restant dans le réservoir d'eau et nettoyez-le le cas échéant dans de l'eau de vaisselle normale.

Nettoyage du dispositif pour faire mousser le lait (Figure 11)

Attention : Nettoyez à l'eau de vaisselle toutes les pièces qui sont entrées en contact avec du lait (dispositif pour faire mousser le lait, réservoir avec couvercle, joint et tuyau d'aspiration ou tuyau Flexo, tuyau der vapeur, égouttoir et grille d'égouttoir), immédiatement après l'utilisation !
Veillez à cet effet à nettoyer à fond non seulement tous les éléments du dispositif pour faire mousser le lait (Figures 2/N,O,P,R), mais surtout le bouton de réglage de la mousse (Figure11).

Pendant le moussage, des résidus de lait peuvent s'accumuler dans la rainure du bouton de réglage de la mousse (Figure 11/ « flèche »). Comme ces résidus peuvent influencer négativement le résultat du moussage nous vous prions de nettoyer particulièrement soigneusement l'endroit marqué par une flèche sur la figure. Rincez ensuite les éléments à ensuite les éléments à l'eau claire et déchez-les.
Ne mettez pas ces pièces au lave-vaisselle, sinon les joints seraient endommagés.

Détartrer – Afin que votre dispositif à faire mousser ait une longue durée de vie

La durée de vie de votre dispositif à faire mousser augmente si vous procédez régulièrement au détartrage. A titre de précaution, nous recommandons un détartrage tous les trois mois. Si l'eau est dure, il est nécessaire de détartrer plus souvent. En cas d'utilisation d'un filtre à eau, on doit détartrer moins souvent.

Pour le détartrage, utilisez uniquement un agent détartrant liquide compatible avec l'environnement, disponible partout dans le commerce. Utilisez-le scrupuleusement suivant les indications du fabricant. N'utilisez pas d'agent à base d'acide formique.

- Séparez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir.
- Dévissez le tuyau de vapeur (Figure 2/N) à l'aide de la buse de détartrage fournie (rotation vers la gauche) et vissez à sa place la buse de détartrage (Figures 8 et 9).
- Placez un récipient suffisamment grand au milieu de la grille d´égouttoir sous la buse de détartrage.
  Attention : Remplissez d´abord le réservoir avec de l´eau et ajoutez ensuite le produit de détartrage selon le dosage recommandé par le fabricant. Jamais l´inverse !
- Insérez la fiche dans la prise de courant, enclenchez l´appareil avec l´interrupteur Marche/Arrêt (Figure 1/A) et attendez que le voyant de disponibilité (orange) s´allume.

- Enfoncez le bouton de vapeur pendant env. 30 à 45 secondes et laissez couler l´eau avec le produit de détartrage à travers le système.
- Mettez l´appareil hors service avec l´interrupteur Marche/Arrêt et laissez agir le mélange détartrant restant pendant env. 10 minutes.
- Répétez l´opération.
  Le réservoir d´eau doit être débarrassé soigneusement des résidus de produit de détartrage.

- Remplissez le réservoir d´eau fraîche.
- Laissez passer la moitié de l´eau comme décrit plus haut.
  En cas de fort entartrage, répétez l´opération de détartrage.
- Après le détartrage, laissez refroidir l´appareil.
- Remplacez à nouveau la buse de détartrage par le tuyau de vapeur.
  Veillez à ce que le tuyau de vapeur soit vissé à fond jusqu´à la butée.

Que fait si …

... la vitesse de passage diminue nettement ?

- Détartrez l´appareil.

… le lait n´est pas aspiré ou il se forme trop peu de mousse ?

- Utilisez toujours du lait froid et frais (écrémé !).
- Utilisez un récipient approprié (p.ex. petit pot).
- Vérifiez que le bouton de réglage de la mousse est entièrement ouvert (v. Figure 4).
- Vérifiez si tous les éléments du dispositif pour faire mousser le lait sont exempts de salissures et le cas échéant enlevez celles-ci (voir également Figure 11).

… vous entendez de forts bruits de craquement, lorsque vous appuyez sur le bouton de vapeur ?

- **Il n´y a pas d´eau dans le réservoir d´eau. Remplissez-le d´eau.**
- **Le réservoir d´eau n´est pas correctement en place. Enfoncez le réservoir d´eau jusqu´à la butée dans l´appareil.**

Pour le respect de l´environnement

Ne vous contentez pas de jeter le matériau d´emballage.

- Le carton d´emballage peut être envoyé à la collecte de vieux papiers ou au système d´élimination approprié.
- Donnez le sac en plastique en polyéthylène (PE) pour revalorisation au point de collecte de PE.
- Les éléments de protection en mousse de polystyrène (PS) sont exempts de CFC.
  Veuillez demander à votre administration communale où se trouve le point de recyclage auquel vous pouvez vous rendre.

Le service après-vente

Les exigences de qualité les plus sévères s´appliquent à nos produits.
Pour le cas où vous auriez encore des questions concernant l´utilisation de cet appareil, écrivez-nous. Ce n´est qu´avec votre appui que nous sommes en mesure de développer des appareils qui répondent à vos besoins.

Signification du symbole « Elimination »

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électroniques avec les ordures ménagères. Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électroniques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus. Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets. Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouvez toutes les information sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.
L'élimination des appareils électroniques et électriques usagés dans les ordures ménagères et/ou ordures séparées sera interdite dans beaucoup de pays de l'Union européenne à partir du 13-8-2005. En Allemagne à partir du 23-3-2006.

Une garantie de
2 ans

est octroyée pour le dispositif a faire mousser Cremino

Cet appareil est doté d'une garantie de 24 mois, à compter de la date de vente et porte sur des anomalies relatives à une fabrication ou un matériel défectueux. Vos réclamations de garantie légale d'après §439 ff. BGB-E ne sont pas concernées. Cette garantie ne couvre ni les anomalies occasionnées par un traitement et/ou une utilisation inappropriés, ni les anomalies qui n'ont aucune incidence sur la fonction ou la valeur de la plaque chauffante à induction. En outre, nous n'octroyons pas de garantie pour les pièces d'usure ou les dégâts occasionnés lors du transit, ni pour les anomalies issues de réparations effectuées par d'autres experts que les nôtres.
Toute utilisation dans l'industrie n'est couverte par la garantie que si sa sollicitation est alors comparable à celle d'un usage personnel. Il n'est pas destiné à une utilisation professionnelle plus étendue.

En cas de réclamations légitimes, nous déciderons si l'appareil doit être réparé ou si un nouvel appareil vous sera renvoyé.

Vous êtes tenus de spécifier des anomalies visibles dans un délai de 14 jours après la livraison.
Toute réclamation ultérieure ne sera pas acceptée.

Pour invoquer vos réclamations de garantie, veuillez nous contacter avant de nous envoyer l'appareil avec son bordereau d'achat.

CASO
GERMANY

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 32
59757 Arnsberg
service après-vente : 02932 / 54766-99
kundenservice@caso-germany.de

Les réparations non couvertes par la garantie seront facturées à un prix aussi modique que possible.